



PACOJET - VANILLEEISCREME



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

300 g QimiQ Classic

100 g Gelierzucker

300 ml Sahne 36 % Fett

60 g Pasteurisiertes Eigelb

1 Vanilleschote(n), Mark davon

4 cl Eierlikör

ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit der Sahne auf ca. 85 °C erhitzen. Eigelb unter ständigem Rühren dazugeben.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut mixen.
3. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
4. Pacossieren.